PROVEGET CLAR

Produit complexe à base de protéines végétales pour la clarification des vins blancs et rosés

CARACTÉRISTIQUES

Proveget CLAR est une préparation à base de protéines végétales, destinée à la clarification de vins blancs et rosés. Elle permet l'obtention d'une très grande limpidité, de la stabilité protéique et l'élimination des notes d'oxydations. Elle favorise la conservation dans le temps des caractéristiques organoleptiques des vins traités.

La portion de bentonite facilite la sédimentation des lies, tout en assurant l'élimination des protéines instables du vin.

APPLICATIONS

Spécialement indiqué, pour les vins blancs et rosés, pour son triple effet : Réduction de la turbidité, élimination des protéines instables, Elimination des notes oxydatives.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

L'utilisation de **Proveget CLAR** favorise une meilleure conservation des vins traités : Altération des arômes réduite, limitation de l'évolution de la couleur vers les notes oxydées.

COMPOSITION

Protéines végétales pures issues du pois (*Pisum sativum*), PVPP, bentonite poudre.

DOSE

Vin fini **30 - 90 g/hl**

Dose maximale légale : 250g/hl.

Attention: Il est recommandé de réaliser des essais préalables en laboratoire afin de déterminer la dose optimale d'emploi dépendante des caractéristiques propres au vin à traiter.

MODE D'EMPLOI

1. Dissoudre la quantité de produit nécessaire dans de l'eau dans la proportion 1:10, en agitant lentement et continuellement .

2. Laisser reposer 3 heures.

3. Agiter à nouveau la préparation.

4. Incorporer au volume total de vin à traiter et homogénéiser.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Teneur en protéines [%]	> 18
pH (1%)	8,5 – 10
Humidité [%]	< 10
Flore totale [ufc/gr]	$< 10^4$
Levures et moisissures [ufc/gr]	$<10^2$
E.coli [ufc/g]	Absence
Salmonella [ufc/gr]	Absence
S.aureus [ufc/gr]	Absence

ASPECT PHYSIQUE

Poudre fine de couleur crème.

PRÉSENTATION

Sac de 25 kg.

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un lieu frais, sec et exempt d'odeurs.

REGISTRE: R.G.S.A: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement CE 606/2009.